

Zahlentorte

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
45min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 20 Portionen

Eier	8 St.
Zucker	400 g
Vanille Zucker	50 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Speisestärke	150 g
Salz	
Schlagsahne	400 g
Mascarpone	500 g
Speisequark, Magerstufe	500 g
Bio Zitronen	1 St.
Sahnesteif	30 g
Himbeeren, frisch	120 g
Johannisbeeren, frisch	80 g
Raffaelo-Kugeln	8 St.
Erdbeer-Joghurt-Riegel	4 St.
Zuckerstreusel	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, feine Reibe, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Spritzbeutel, Sterntülle

1. Den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Den Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. 4 Eier, 150 g Zucker und 10 g Vanillezucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/Stufe 3/37 °C verrühren. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/Stufe 4 aufschlagen.
3. 75 g Mehl und 75 g Speisestärke mischen, mit 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sekunden/Stufe 3 unterheben.
4. Den Rühraufsatz entfernen, den Teig auf ein Backblech geben, glattstreichen und 7 Minuten backen. Währenddessen den Mixbehälter kalt aus- und den Rühraufsatz abspülen und aus den restlichen Teigzutaten wie oben beschrieben einen zweiten Biskuitteig herstellen.
5. Den ersten Biskuit aus dem Backofen nehmen und 20 Minuten abkühlen lassen. Währenddessen den zweiten Biskuit backen und anschließend ebenfalls 20 Minuten abkühlen lassen. Den Mixbehälter reinigen.
6. Die abgekühlten Böden halbieren und jeweils zwei Hälften mit der gebräunten Seite passend übereinanderlegen, sodass die gebräunte Oberfläche innen liegt. Mithilfe einer Schablone die gewünschten Zahlen aus dem Teig ausschneiden und die Unterseiten nebeneinander auf eine große Tortenplatte oder ein sauberes Backblech legen.

